

LE FERRE
— OLIO —
EXTRAVERGINE
— D'OLIVA —



AROMATIZZATO ALL'ORIGANO

Classificazione

Condimento in olio extravergine d'oliva LE FERRE aromatizzato all'origano

Ingredienti

98% Olio Extravergine d'Oliva
2% estratto naturale di origano

Tappo

Tappo vite

Confezionamento

Imbottigliato sotto azoto alimentare, in bottiglia quadra "Marasca", di vetro verde scuro, dotata di salvagoccia interno

Degustazione

GUSTO / Lievemente pungente

NASO / Aroma speziato

VISTA / Giallo intenso, striature dorate

Flowchart

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1. Le olive sono raccolte direttamente dall'albero, posizionate in casse forate, in modo da consentirne l'aerazione; lavate e lavorate entro 24h.
2. La lavorazione è a freddo (temperatura entro 27°C).
3. L'olio è filtrato attraverso strati di cellulosa.
4. Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata.

AROMATIZZAZIONE

Gli oli Aromatizzati Le Ferre sono realizzati immettendo in bottiglia esatta dose di estratto o aroma, proporzionata alla quantità di olio presente nel contenitore di confezionamento. L'azienda Le Ferre è dotata di tecnologia all'avanguardia per effettuare il dosaggio. La dose è stata testata e stabilita con criterio in modo da assicurare il miglior bilanciamento nell'aromatizzazione, preservandone la fragranza nel tempo. L'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva come base dell'infusione garantisce maggiore intensità e fragranza al prodotto. Gli estratti e aromi sono realizzati per Le Ferre da azienda italiana qualificata nel settore, certificata BRC, IFS, Kosher e NOP; sono privi di sostanze composte o derivate da O. G.M.; privi di allergeni; idonei all'uso nei prodotti alimentari e esentati dal Regolamento REACH (CE) 1907/2006.

FORMATI	CONTENITORE	Codice a Barre EAN 13
0,10 L	/	/
0,25 L	bottiglia	8033344770461
0,50 L	/	/
0,75 L	/	/
1 L	/	/
3 L	/	/
5 L	/	/

LE FERRE
— OLIO —
EXTRAVERGINE
— D'OLIVA —



AROMATIZZATO ALL'ORIGANO

Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi Per 100 ml di prodotto
Calorie	824 Kcal / 3389 KJ
Grassi	92 g
- di cui saturi	14 g
- di cui insaturi	69 g
- di cui polinsaturi	9 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Modalità d'impiego

Per apprezzare al meglio la qualità di quest'olio, se ne raccomanda l'utilizzo a crudo (in cottura, per effetto del calore, la fragranza potrebbe disperdersi). Si consiglia di agitare prima dell'utilizzo.

Abbinamenti gastronomici

Sprigiona un profumo gradevole, tra sentori pungenti e note dolci. Molteplici preparazioni culinarie si arricchiscono col suo apporto aromatico. Ottimo con il pomodoro, da gustare con pollo, tacchino e insalate; se abbinato alla tradizionale caprese e alla pizza, è l'ideale.

Annotazioni utili

L'eventuale presenza di sedimenti e/o particelle in sospensione è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve essere compresa tra i 14°C e 18°C. Se sottoposto a basse temperature, l'olio tende a cristallizzarsi. Torna allo stato liquido ad una temperatura superiore ai 18°C.

Alimento idoneo nelle diete di **Vegetariani** e **Vegani**.

Allergeni: non presenti.
Casi di allergia: mai rilevati.

NO O.G.M.
No zuccheri aggiunti.

Il ridotto contenuto di acidi grassi saturi e l'elevata presenza di acidi grassi monoinsaturi, rendono l'olio extravergine d'oliva, un prodotto ideale nell'ambito di un'alimentazione sana e bilanciata.

Termine preferibile di consumo

24 mesi dalla data di confezionamento. La data consigliabile di consumo indicata in bottiglia, si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra.

L'olio extravergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale; privo di elementi estranei alla naturale composizione delle olive di produzione. La data indicata sulla confezione, quindi, è un termine "preferibile di consumo" del prodotto, al fine di apprezzarne a pieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo, ma semplicemente potrebbe perdere l'intensità e la fragranza di sapori e profumi.

Modo di conservazione

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo dalla luce e da fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene il tappo dopo ogni utilizzo, per preservarne l'integrità.

LE FERRE
 OLIO
 EXTRAVERGINE
 D'OLIVA



AROMATIZZATO ALL'ORIGANO

Imballaggi/Cartone

	Altezza bottiglia	Unità per cartone	Altezza cartone	Peso lordo
0,10 L	/	/	/	/
0,25 L	21,00 cm	12	23,00 cm	6,00 kg

Pallet-80 x 120

	Unità per Pallet	Peso lordo	Altezza pallet	Colli per pallet	File per pallet
0,10 L	/	/	/	/	/
0,25 L	2088	1088 kg + Pedana: 20 kg ca.	155 cm + Pedana: 15 cm	174	6

Pallet-100 x 120

	Unità per Pallet	Peso lordo	Altezza pallet	Colli per pallet	File per pallet
0,25 L	2448	1230 kg + Pedana: 25 kg ca.	155 cm + Pedana: 15 cm	170	6

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita. Le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non già impegnative.

LE FERRE s.r.l. Via Roma, 5 | 74011 Castellaneta | PUGLIA, ITALIA | T. (+39) 099 849 32 07 | F. (+39) 099 849 16 62 | info@leferre.it